

La Fiera de l'Oca e il Zogo de l'Oca

12/13 Novembre 2016

La Francia festeggia i 1700 anni dalla nascita di San Martino di Tours e invita alla festa, unica delegazione italiana presente, la piccola Mirano, cittadina di 27 mila abitanti in provincia di Venezia, famosa ormai per ospitare nei giorni di San Martino la celebre Fiera de l'oca. L'incontro tra la grandeur francese, sfoggiata anche in questo caso e le antiche tradizioni miranesi, è stato i primi giorni di luglio, quando la delegazione composta da 40 persone, tra membri della Pro Loco e del Comune di Mirano, hanno preso parte ai festeggiamenti mondiali nell'antica città di Tours, nella Loira francese, insieme ad altre 14 delegazioni in rappresentanza di altrettante feste di San Martino nei diversi paesi europei e dell'Argentina.

Con questo prologo la Fiera de l'Oca torna, il 12 e 13 novembre prossimi, ad animare Mirano, proprio nel weekend di San Martino, forte del detto locale "Chi no magna l'oca a San Martin no fa el beco de un quattrin", ovvero chi non mangia l'oca a San Martino non fa il becco di un quattrino.

Per due giorni la cittadina fa un tuffo nel suo passato, tornando agli inizi del Novecento, con il centro storico trasformato in una piazza della Belle Époque durante la fiera paesana. Scompaiono i simboli della contemporaneità, sostituiti da stendardi con lo stemma sabauda, banchi in legno del mercato, bacheche con gli avvisi comunali, manifesti con le prime réclame. Nulla viene lasciato al caso: lo strillone con il giornale, l'imbonitore con i suoi intrugli, le servette nel giorno di riposo, l'artigiano che impaglia le sedie, i baracconi con il fucile a elastici, i barattoli da abbattere a pallate e altri giochi di una volta.

In tutto ciò, la protagonista assoluta è l'oca. Questo perché, sin dalla notte dei tempi, per festeggiare la chiusura dell'anno agrario, l'11 novembre, i contadini locali erano soliti mangiare l'oca, così grassa in quel periodo dell'anno, da sciogliersi in bocca.

Fu il Comitato dell'Oca a decidere di ripristinare e ufficializzare le antiche usanze legate all'oca: un modo per far innamorare i miranesi delle proprie radici. Tra le grandi intuizioni ci fu quella di chiedere al pittore Carlo Preti di ideare e creare "El Zogo de l'oca de Miran", edizione riveduta e corretta del celebre gioco da tavola. Preti si prodigò ridisegnando il percorso a spirale del gioco, illustrando le 63 caselle con aneddoti, proverbi, luoghi e fatti della storia della città. Per i futuri organizzatori del Zogo de l'Oca fu un'ispirazione formidabile. Nel 1998 La Pro Loco decise di creare quella che oggi è la manifestazione più seguita in paese, capace di attirare visitatori da tutta Italia e dall'estero. Prese il disegno di Preti e lo sovrappose alla piazza di Mirano, che guarda caso ha forma ovale. La piazza del paese diventava così un grande gioco di società, con 63 grandi caselle di due metri per due, dadi e pedine giganti, con le quali dar vita a improbabili prove di abilità che a molti ricordano i popolari "Giochi senza frontiere" televisivi di qualche anno fa.

A sfidarsi sono, da allora, ogni anno, le squadre del capoluogo e delle cinque frazioni di Mirano: il Zogo è diventato anche una sorta di palio tra contrade, dove si misura la sana rivalità tra i campanili del comune. A darsi battaglia gli arancioni di Scaltenigo, i blu di Vetrego, i gialli di Campocroce, i rossi di Ballò, i verdi di Zianigo e gli azzurri di Mirano capoluogo. Tra i miranesi del centro e della periferia è sfida vera: le squadre si preparano con largo anticipo, provano i giochi, preparano costumi e tecniche per arrivare per primi alla caselle 63. Anche se poi, alla fine, a farla da padrona è quasi sempre la fortuna.

A far da contorno alla sfida c'è ovviamente anche la tradizione culinaria.

Legata al pennuto più famoso della città c'è infatti anche un ricco menù che vede coinvolti tutti i migliori ristoratori di Mirano, che per tutto il periodo fanno a gara per presentare piatti tradizionali e far rinascere anche nei palati l'antica cultura dell'oca: risotti e ravioli d'oca, pasta con ragù d'oca, prosciutto o salame d'oca, il rinomato fegato, senza contare gli antipasti, il ricercato patè e perfino i dolci, che richiamano la tradizione veneziana del dolce di San Martino, pasta frolla guarnita con zucchero e fantasia di leccornie, in origine a forma del santo francese a cavallo, per l'occasione rivisitato dai golosi miranesi con le sembianze di un pennuto da cortile.

Un aspetto gastronomico che è sempre più diffuso anche fuori dal ristorante, con grigliate a base d'oca, con carne acquistata cruda o già cotta nelle macellerie e gastronomie di Mirano: per rispettare il proverbio che chiama fortuna e denaro, in fondo, basta anche un semplice panino caldo con salsiccia d'oca e un bicchiere di vin brulé, servito durante la festa dall'osteria de l'oca in piazza, immancabile tappa nella fiera storica che coinvolge tutto il centro storico.